

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Ивановский государственный химико-технологический университет"

Утверждаю



Ректор М.Ф. Бутман М.Ф.

"31" 08 2018 г.

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7-6

31.08.2018

подготовки бакалавров

**19.03.01**

Направление 19.03.01 Биотехнология

Профиль "Пищевая биотехнология"

**Кафедра:** Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии (ТПП и БТ)

**Факультет:** ОХиТ

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академ. бакалавриат
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4г

Год начала подготовки 2018

Образовательный стандарт 193

11.03.2015

## Согласовано

Проректор по учебной работе

[Signature] / Кокина Н.Р./

Начальник УМУ

[Signature] / Гордина Н.Е./

И.о. декана

[Signature] / Константинова Е.П./



№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры			
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя					
				Всего	Ауд					СРС				Контр оль	Всего	Ауд								СРС	Контр оль	Всего	Ауд								СРС	Контр оль	
					Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС							Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС							Всего	Лек	Лаб	Пр							СРС
ИТОГО				<b>990</b>								<b>28</b>	20		<b>1 256</b>								<b>33</b>	22		<b>2 246</b>								<b>61</b>	42		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>972</b>								<b>27</b>			<b>1 256</b>								<b>33</b>			<b>2 228</b>								<b>60</b>			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>58</b>											<b>68</b>											<b>63</b>											
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			<b>29</b>											<b>29</b>											<b>29</b>											
	Ауд. (ООП - физ.к.) с распр. практ. и НИ			<b>29</b>											<b>29</b>											<b>29</b>											
	Аудиторная (физ.к.)														<b>4</b>											<b>2</b>											
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	<b>D 90</b>								<b>D 162</b>	ТО: 17□		<b>D -68</b>								<b>D 162</b>	ТО: 17□		<b>D 22</b>								<b>D 324</b>	ТО: 34□		
			(Предельное)	1 080								162	ТО*: 17□	1 080								162	ТО*: 17□	2 160								324	ТО*: 34□				
			(План)	<b>990</b>	<b>501</b>	<b>136</b>	<b>85</b>	<b>280</b>	<b>489</b>		<b>28</b>	Э: 3	<b>1 148</b>	<b>561</b>	<b>196</b>	<b>170</b>	<b>195</b>	<b>587</b>		<b>30</b>	Э: 3	<b>2 138</b>	<b>1 062</b>	<b>332</b>	<b>255</b>	<b>475</b>	<b>1 076</b>		<b>58</b>	Э: 6							
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	ЗаО	<b>108</b>	51			51	57		3	За	<b>72</b>	34			34	38		2	За ЗаО	<b>180</b>	85			85	95		5	30	1234						
2	Б1.Б.2	История										Экз	<b>108</b>	51	26		25	57		3	Экз	<b>108</b>	51	26		25	57		3	28	2						
3	Б1.Б.3	Философия	Экз	<b>108</b>	51	17		34	57		3											<b>108</b>	51	17		34	57		3	32	1						
4	Б1.Б.6	Математика	Экз За	<b>216</b>	102	34		68	114		6	Экз	<b>144</b>	68	34		34	76		4	Экз(2) За	<b>360</b>	170	68		102	190		10	20	12						
5	Б1.Б.7	Информатика										Экз	<b>180</b>	85	34	51		95		5	Экз	<b>180</b>	85	34	51		95		5	21	2						
6	Б1.Б.8	Физика	Экз	<b>144</b>	68	34	34		76		4	Экз	<b>144</b>	68	34	34		76		4	Экз(2)	<b>288</b>	136	68	68		152		8	7	12						
7	Б1.Б.9	Общая и неорганическая химия	Экз За	<b>180</b>	85	34	51		95		5										Экз За	<b>180</b>	85	34	51		95		5	8	1						
8	Б1.Б.10	Органическая химия										Экз За	<b>216</b>	85	34	51		131		6	Экз За	<b>216</b>	85	34	51		131		6	14	2						
9	Б1.Б.16	Инженерная графика	За	<b>72</b>	34			34	38		2	ЗаО	<b>72</b>	34			34	38		2	За ЗаО	<b>144</b>	68			68	76		4	22	12						
10	Б1.Б.23	Физическая культура и спорт	За	<b>72</b>	68			68	4		2										За	<b>72</b>	68			68	4		2	31	1						
11	Б1.В.ОД.1	Культурология	За	<b>72</b>	34	17		17	38		2										За	<b>72</b>	34	17		17	38		2	28	1						
12	Б1.В.ОД.6	Общая и неорганическая химия, часть 2										ЗаО	<b>144</b>	68	34	34		76		4	ЗаО	<b>144</b>	68	34	34		76		4	8	2						
13		Элективные курсы по физической культуре и спорту										За	<b>68</b>	68			68				За	<b>68</b>	68			68			31	234567							
14	ФТД.1	Основы информационной культуры	За	<b>18</b>	8			8	10		1										За	<b>18</b>	8			8	10		1		1						
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(4) За(5) ЗаО										Экз(5) За(2) ЗаО(2)										Экз(9) За(7) ЗаО(3)														
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)										108						3	2		108						3	2								
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности												ЗаО	108						3	2	ЗаО	108					3	2		2							
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>																																					
<b>КАНИКУЛЫ</b>											2									7								9									



№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестры		
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя				
				Ауд					СРС	Контр оль				Ауд					СРС	Контр оль				Ауд					СРС	Контр оль						
				Всего	Всего	Лек	Лаб	Пр						Всего	Всего	Лек	Лаб	Пр						Всего	Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Всего
ИТОГО				<b>1 114</b>								<b>30</b>	20		<b>1 140</b>								<b>30</b>	22		<b>2 254</b>							<b>60</b>	42		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1 114</b>								<b>30</b>			<b>1 140</b>								<b>30</b>			<b>2 254</b>						<b>60</b>				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>66</b>											<b>62</b>											<b>64</b>										
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																			
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			<b>28</b>											<b>25</b>												<b>27</b>									
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			<b>28</b>											<b>25</b>												<b>27</b>									
	Аудиторная (физ.к.)			<b>2</b>											<b>4</b>												<b>3</b>									
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	<b>D -34</b>								<b>D 162</b>	ТО: 17□		<b>D 48</b>								<b>D 162</b>	ТО: 15□		<b>D 14</b>					<b>D 324</b>	ТО: 32□				
			(Предельное)	1 080								162	ТО*: 17□	972									162	ТО*: 15□	2 052						324	ТО*: 32□				
			(План)	<b>1 114</b>	<b>510</b>	<b>187</b>	<b>238</b>	<b>85</b>	<b>604</b>			<b>30</b>	Э: 3	<b>924</b>	<b>435</b>	<b>135</b>	<b>210</b>	<b>90</b>	<b>489</b>				<b>24</b>	Э: 3	<b>2 038</b>	<b>945</b>	<b>322</b>	<b>448</b>	<b>175</b>	<b>1 093</b>		<b>54</b>	Э: 6			
1	Б1.Б.11	Общая биология и микробиология	Экз За	<b>144</b>	68	34	17	17	76			4		Экз	<b>180</b>	75	30	45		105			5		Экз(2) За	<b>324</b>	143	64	62	17	181		9	12	56	
2	Б1.Б.13	Физическая химия	Экз За	<b>180</b>	85	34	51		95			5		Экз За	<b>180</b>	85	34	51		95			5		Экз За	<b>180</b>	85	34	51		95		5	9	45	
3	Б1.Б.18	Процессы и аппараты биотехнологии	Экз КП	<b>180</b>	68	17	34	17	112			5		Экз КП	<b>180</b>	68	17	34	17	112			5		Экз КП	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5	19	45	
4	Б1.Б.22	Физиология питания												ЗаО	<b>108</b>	45	15		30	63			3		ЗаО	<b>108</b>	45	15		30	63		3	12	6	
5	Б1.В.ОД.4	Коллоидная химия												Экз За	<b>144</b>	60	30	30		84			4		Экз За	<b>144</b>	60	30	30		84		4	9	6	
6	Б1.В.ОД.7	Пищевые и биологически активные добавки	ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57			3														ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3	12	5
7	Б1.В.ОД.8	Технологии пищевых производств	Экз За	<b>216</b>	85	34	51		131			6														Экз За	<b>216</b>	85	34	51		131		6	12	5
8	Б1.В.ОД.10	Пищевая биотехнология	Экз	<b>144</b>	68	34	34		76			4		Экз За	<b>144</b>	75	30	45		69			4		Экз(2) За	<b>288</b>	143	64	79		145		8	12	56	
9	Б1.В.ОД.11	Научные основы производства пищевых продуктов												Экз За	<b>144</b>	60	30	30		84			4		Экз За	<b>144</b>	60	30	30		84		4	12	6	
10	Б1.В.ОД.14	Биологическая безопасность пищевых продуктов	За	<b>108</b>	51	17	17	17	57			3														За	<b>108</b>	51	17	17	17	57		3	12	5
11		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	<b>34</b>	34				34					За	<b>60</b>	60			60							За(2)	<b>94</b>	94			94				31	234567
12	Б1.В.ДВ.5.1	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа												ЗаО	<b>144</b>	60		60		84			4		ЗаО	<b>144</b>	60		60		84		4	15	36	
13	Б1.В.ДВ.5.2	Методы анализа пищевых продуктов												ЗаО	<b>144</b>	60		60		84			4		ЗаО	<b>144</b>	60		60		84		4	12	36	
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(5) За(4) ЗаО КП										Экз(4) За(3) ЗаО(2)										Экз(9) За(7) ЗаО(3) КП													
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b> (План)														216								6	4		216							6	4			
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности														ЗаО	216							6	4	ЗаО	216						6	4		6		
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>																																				
<b>КАНИКУЛЫ</b>												2											7									9				

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестры								
			Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя													
				Всего	Ауд								СРС	Контр оль	Всего	Ауд						СРС	Контр оль	Всего	Ауд					СРС	Контр оль											
					Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС							Всего	Лек	Лаб							Пр	СРС	Всего					Лек			Лаб	Пр	СРС					
ИТОГО				<b>1 078</b>							<b>29</b>	20		<b>1 116</b>							<b>31</b>	21		<b>2 194</b>							<b>60</b>	41										
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1 078</b>							<b>29</b>	20		<b>1 116</b>							<b>31</b>	21		<b>2 194</b>							<b>60</b>	41										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>64</b>										<b>64</b>										<b>64</b>																		
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																									
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			<b>27</b>										<b>28</b>										<b>28</b>																		
	Ауд. (ООП - физ.к.) с распр. практ. и НИ			<b>27</b>										<b>28</b>										<b>28</b>																		
Аудиторная (физ.к.)			<b>2</b>										<b>1</b>										<b>1</b>																			
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	<b>D 2</b>							<b>D 162</b>	ТО: 17□		<b>D 18</b>							<b>D 108</b>	ТО: 9□		<b>D 20</b>						<b>D 270</b>	ТО: 26□											
			(Предельное)	1 080							162	ТО*: 17□		594							108	ТО*: 9□		1 674						270	ТО*: 26□											
			(План)	<b>1 078</b>	<b>493</b>	<b>153</b>	<b>187</b>	<b>153</b>	<b>585</b>		<b>29</b>	Э: 3		<b>576</b>	<b>252</b>	<b>90</b>	<b>72</b>	<b>90</b>	<b>324</b>		<b>16</b>	Э: 2		<b>1 654</b>	<b>745</b>	<b>243</b>	<b>259</b>	<b>243</b>	<b>909</b>		<b>45</b>	Э: 5										
1	Б1.Б.4	Экономика и управление производством											ЗаО	<b>108</b>	54	18		36	54		3		ЗаО	<b>108</b>	54	18		36	54		3											
2	Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности											Экз	<b>108</b>	54	18	36		54		3		Экз	<b>108</b>	54	18	36		54		3											
3	Б1.В.ОД.9	Товароведение пищевых продуктов	Экз	<b>144</b>	68	17	51		76		4												Экз	<b>144</b>	68	17	51		76		4											
4	Б1.В.ОД.12	Основы промышленной санитарии пищевых биотехнологических производств											Экз	<b>144</b>	54	18		36	90		4		Экз	<b>144</b>	54	18		36	90		4											
5	Б1.В.ОД.13	Проектирование комбинированных продуктов питания	ЗаО	<b>144</b>	68	17		51	76		4												ЗаО	<b>144</b>	68	17		51	76		4											
6	Б1.В.ОД.15	Органолептический анализ пищевых продуктов	ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3												ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3											
7		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	<b>34</b>	34				34														За	<b>34</b>	34				34													
8	Б1.В.ДВ.4.1	Биохимия молока	Экз	<b>216</b>	85	34	51		131		6												Экз	<b>216</b>	85	34	51		131		6											
9	Б1.В.ДВ.4.2	Биохимия мяса	Экз	<b>216</b>	85	34	51		131		6												Экз	<b>216</b>	85	34	51		131		6											
10	Б1.В.ДВ.6.1	Основы проектирования и оборудование предприятий молочной промышленности	Экз За КП	<b>216</b>	102	34		68	114		6												Экз За КП	<b>216</b>	102	34		68	114		6											
11	Б1.В.ДВ.6.2	Основы проектирования и оборудование предприятий пищевой биотехнологической промышленности	Экз За КП	<b>216</b>	102	34		68	114		6												Экз За КП	<b>216</b>	102	34		68	114		6											
12	Б1.В.ДВ.7.1	Технология молока	Экз За	<b>216</b>	85	34	51		131		6												Экз За	<b>216</b>	85	34	51		131		6											
13	Б1.В.ДВ.7.2	Технология получения биологически активных веществ	Экз За	<b>216</b>	85	34	51		131		6												Экз За	<b>216</b>	85	34	51		131		6											
14	Б1.В.ДВ.8.1	Разработка функциональных продуктов питания											Экз За	<b>216</b>	90	36	36	18	126		6		Экз За	<b>216</b>	90	36	36	18	126		6											
15	Б1.В.ДВ.8.2	Обогащение пищевых продуктов микроэлементами											Экз За	<b>216</b>	90	36	36	18	126		6		Экз За	<b>216</b>	90	36	36	18	126		6											
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(4) За(2) ЗаО(2) КП										Экз(3) За ЗаО										Экз(7) За(3) ЗаО(3) КП																			
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)																																							
Преддипломная практика													ЗаО										ЗаО																			
<b>НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА</b>			(План)																																							
Научно-исследовательская работа													ЗаО										ЗаО																			
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>																																										
<b>ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР</b>			(План)																																							
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты													ЗаО										ЗаО																			
<b>КАНИКУЛЫ</b>													2										8										10									